



Información sobre *Listeria* y estrategias de control para las plantas de procesamiento de productos agrícolas

Riesgos y peligros de *Listeria monocytogenes* en su establecimiento:

- *Listeria monocytogenes* es una bacteria que prospera en los ambientes fríos y húmedos.
- *L. monocytogenes* puede causar enfermedades transmitidas por los alimentos y está asociada con una tasa de mortalidad alta en comparación con otros patógenos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- *L. monocytogenes* crece en las temperaturas de refrigeración, sobrevive al congelamiento y soporta las altas concentraciones de sal y de ácido.
- *L. monocytogenes* prospera en las biopelículas y, una vez que se encuentra en un establecimiento, la bacteria *Listeria* es difícil de eliminar.
- Los alimentos propensos a la contaminación de *L. monocytogenes* incluyen los siguientes:
 - Productos agrícolas listos para el consumo (RTE, por las siglas en inglés) (cortados y enteros), incluidas las coles de Bruselas
 - Ensaladas
 - Cangrejo
 - Camarón
 - Salsas
 - Fiambres
 - Sándwiches
 - Quesos blandos
 - Productos lácteos
- *L. monocytogenes* puede ingresar a la planta en los zapatos, la ropa, los carros, los pallets y los montacargas.
- *L. monocytogenes* suele habitar en los pisos, los drenajes, las cintas transportadoras y las plataformas de carga.

Medidas de control para prevenir la contaminación de los productos:

- Asegúrese de que haya controles estrictos entre las áreas de procesamiento de productos listos para el consumo (RTE) y las áreas de ingredientes crudos (no RTE), como por ejemplo:
 - El personal
 - El equipamiento
 - El movimiento de alimentos
 - Los procedimientos de limpieza
 - La ventilación por presión positiva
- Proporcione por escrito los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para los equipos que están en contacto con los alimentos y para los que están en contacto con no alimentos y la implementación, verificación y validación apropiadas de los procedimientos de saneamiento.
- Documente las capacitaciones sobre los POES, las fechas de aplicación, los horarios y el personal.

Procedimientos de saneamiento:

- Preste especial atención a la prevención de la contaminación cruzada, a las áreas que están en contacto con los alimentos y a las otras áreas de la planta que son difíciles de limpiar y pueden tener *Listeria*. Los siguientes son algunos ejemplos:
 - Drenajes
 - Refrigeradores
 - Condensadores
 - Equipamiento
 - Cintas transportadoras
 - Trapeadores
 - Esponjas
 - Cualquier área donde se junte el agua

- Utilice las herramientas designadas apropiadas para que se puedan fregar las superficies que están en contacto con los alimentos y las que están en contacto con no alimentos para eliminar la tierra o biopelículas.
- El lavado a presión deberá utilizarse solo en aplicaciones limitadas cuando el exceso de pulverización no contamine otros productos y equipos.
- Utilice las aplicaciones de detergente y desinfectante adecuadas.
- Realice inspecciones luego de la limpieza y documente las fechas, los horarios y el personal del procedimiento.

Análisis de *Listeria* en el establecimiento:

- Elabore un plan de análisis científicamente válido (monitoreo ambiental) que incluya los lugares específicos de análisis para los equipos que están en contacto con los alimentos y para los que están en contacto con no alimentos (zona 1 a zona 4) y que incluya el horario y la frecuencia para la recolección y la realización de las pruebas de las muestras.
- Se requiere el monitoreo ambiental de acuerdo con el [CFR 117, subparte C](#), a menos que el establecimiento esté exento como se enumera en [subparte A CFR 117.5](#) o que esté registrado como exento por una certificación de la FDA.
- Elabore medidas correctivas y un plan de corrección al recibir un resultado de una muestra positivo.

Para obtener más información sobre *Listeria*:

- La capacitación sobre *Listeria* para el personal se encuentra disponible en siete (7) idiomas en: <https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- Las tres C de *Listeria*: seminario virtual de las características, la contaminación y el control:
https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=l8NSscc-B2o
- El borrador de las pautas de la FDA sobre el control de *Listeria* RTEFoods-2017-01-10
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- El MDH, Oficina de Protección de Alimentos– Prevención de *Listeria* y normas de la Ley FSMA en la hoja informativa sobre los alimentos manufacturados
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- Centro de Excelencia de Seguridad Alimenticia Integrada de Nueva York:
<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>